ملف don لحلويات العيد المصرية
ملف حلويات العيد

محتويات الملف:

١ - كحك العيد بالبيكنج بودر(بالكوب)
٢ - كحك العيد بالبيكنج بودر(بالكيلو)
٣ - كحك بالعجمية والملبن
٤ - كحك بالخميرة الفورية(بالكوب)
٥ - كحك العيد(بالخميرة بيرة)
٦ - كحك العيد بالزبادى
٧ - عجمية (1)
٨ - عجمية (2)
٩ - غريبة(1)
١٠ غريبة(2)
١١ بتيفور ناعم
١٢ للبتيفور السريع
١٣ لصابع البتيفور
١٤ لانكشير
١٥ سابلية(بالكوب)
١٦ سابلية بالكيلو
١٧ بسكوت الفانيليا
١٨ بسكوت البرتقال
١٩ بسكوت اللوز
٢٠ بسكوت عين الجمل
٢١ بسكوت البندق
٢٢ بسكوت النشادر
٢٣ بسكوت القرفة
٢٤ بسكوت بالقرفة والمكسرات
٢٥ بسكوت جوز الهند
٢٦ بسكوت اليانسون
٢٧ بسكويت لوز بالسميد
٢٨ بسكويت السويسرول
٢٩ للعدلية
٣٠ بسكويت بالعسل
٣١ بسكويت شكلمة اللوز
٣٢ بسكويت بالزبيب
٣٣ بسكويت بالكريمة
٣٤ بسكويت النشادر
٣٥ معمول بالجوز
٣٦ معمول بالتمر

،،

* أوزان بالمعلقة والكوب:

10 جرام ملح = معلقة شاى
5 جرام سكر = معلقة شاى
20 جرام سكر = معلقة حلو
20 جرام دقيق = معلقة حلو
37 جرام سكر = معلقة كبيرة
37 جرام دقيق = معلقة كبيرة
37 جرام زبدة = معلقة كبيرة
120 جرام دقيق = فنجان شاى او كوب ماء
150 جرام سكر بودرة = فنجان شاى او كوب ماء
200 جرام سكر سنترفيش= فنجان شاى او كوب ماء
225 جرام ارز= فنجان شاى او كوب ماء
80 جرام جوز هند مبشور= فنجان شاى او كوب ماء
150 جرام زبيب= فنجان شاى او كوب ماء
125 جرام بندق او فول سودانى= فنجان شاى او كوب ماء
200 جرام زبدة= فنجان شاى او كوب ماء
225 جرام سمن او زيت = فنجان شاى او كوب ماء
عند استعمال الملعقة تكون ممسوحة
عند استعمال الكوب او فنجان الشاى تكون مش مكبوسة وتكون مسطحة

،،

ملحوظة بالنسبة للكحك

1-عشان الكعك يكون ناعم لا زم نبسه كويس قوى وماء العجن مايكونش كتير

لأن المياة الزائدة ه ى اللى بتشفة و فية ناس كتير فاهمة العكس

ان كل ما تحطيله ماء يبقى ناعم وطرى و يستغربوا لما يحطوا ماء و يطلع ناشف.

2- ابقى حطى السمسم ابيض ورشية على وش الدقيق فلما يتجى

تصبى السمن المقدوح قوى حينزل على السمسم يحمصة.

3- لما تخلصى الكحك وتحطية فى الصاجات علشان يخمر

لما تلاقى الكحكة نشفت تعرفى انها خمرت .

4- ماتتقيديش بمقدار الدقيق اللى مكتوب لان نوعه بيختلف

من دقيق للتانى يعنى ممكن ماتستعمليش الكمية المكتوبة كلها

وممكن تحتاجى تضيفى دقيق تانى

5-بنستخدم لكل كيلو دقيق علية كوب ماء او كوب ونص ماء

لحد ماتلاقى العجينة طرية واتلمت .

6- لما تيجى تنقشى الكحك بالمنقاش وانتى بتنقشى ابقى اضغطى على النقش وارفعى

ايدك بالنقشة لفوق علشان السكر البودرة يبقى ثابت جوة النقشة

7- بنستخدم ملعقة خميرة فورية لكل 4 كوب سميد.

****

*طريقة استخدام الخميرة بيرة :

فى كوب اضع ملعقة صغيرة خميرة بيرة وقليل من السكر وادوبها بالملعقة الاول

ثم اضع كوب ماء دافىء .

****

ملحوظة بالنسبة للغريبه

١ عجينة الغريبة لازم تاخد دعك جامد

٢ كل ماتدعك كويس بتطرىوماتظهرش فيها التشققات بعد السوى

٣ اذا ذاد السكر فى عجينة الغريبة بتنشف الغريبة علشان كدة بنقلل السكر شوية فى العجينة ولما بتخرج من الفرن وهى ساخنة بنرش عليها بسرعة بالمنخل.

****

ملحوظة بالنسبة للبتيفور

1- اذا كنتى عاوزة البتيفور ناعم قوى اعملية بصفار البيض فقط

2- فى عمل البتيفور لاتدهن الصينية بالسمن

3- لو أردنا عمل بيتي فور بالكاكاو نضيف للدقيق2 ملعقة كاكاو وننقص2 ملعقة دقيق منه

****

خامات التزوييق

شوكولاتة فارمسيل – جوزهند ناعم – جوزهند خشن – الوان صحية – شيكولاتة سايحة بيضاء – شيكولاتة سايحة غامقة – كرز مسكر – فواكة مسكرة – كور البونبون الفضى – قشور اللوز – مكسرات مفرية – قرنفل صحيح – فستق – ملبس ملون – صنوبر – مربى – حلوى الماء

،،

* اولا: الكحك:

____

كحك العيد بالبيكنج بودر(بالكوب)

****

المقادير:

3كوب دقيق مليان منخول - كوب سمن سايح
كوب الاربع ماء او حليب دافىء
1 ملعقة صغيرة بيكنج بودر
ذرة ملح
نص ملعقة صغيرة رائحة كعك
ملعقة كبيرة سمسم

الطريقة:

ينخل الدقيق ويضاف إليه ذرة الملح والسمسم وريحة الكحك والبيكنج بودر
يقدح السمن ويضاف إلى الدقيق ويدعك جيدا حتى يختلط السمن مع الدقيق تماماً.
نضع الماء الدافئ او الحليب وتضاف إلى العجين
و تعجن حتى تكور العجينة وتصبح صالحة للنقش
تشكل كور صغيرة ونضغط عليها قليلا
لتصبح دائرة صغيرة مرتفعة قليلا من الوسط وتنقش
او توضع فى قالب المخصص لأشكال الكحك وتوضع فى صوانى الخبز.
ثم تخبز فى فرن متوسط الحرارة
وتترك حتى تبرد تماما ويرش عليها السكر البودرة
عيد سعيد

،،

كحك العيد بالبيكنج بودر(بالكيلو)
****

المقادير:

كيلو دقيق -2 كوب سمن
كوب حليب - 2 ملعقة صغيرة بيكنج بودر
2 ملعقة صغيرة رائحة كعك
2 ملعقة كبيرة سمسم
ذرة ملح
للحشو: عجمية او ملبن او مكسرات محمصة

الطريقة

يخفق السمن بالمضرب حتي ينعم
يضاف الحليب مع الاستمرار في الخفق حتي يتجانس الخليط.
نضع على الدقيق البيكنج بودر والملح ويرش فوقه السمسم ورائحة الكحك.
يصب خليط الحليب بالتدريج فوق خليط الدقيق ويعجن المقدار
حتي نحصل علي عجينة يمكن تشكيلها ولا تلتصق باليد
تقطع العجينة الي كرات متساوية
وتحشي بقطعة صغيرة من العجمية او الملبن(بحجم البندقة الصغيرة)
مع البندق او الجوز وتنقش بالمنقاش
يسخن الفرن ويرص الكعك في الصاجات مع مراعاة ترك مسافة بين كل واحدة
يخبز الكحك في فرن متوسط الحرارة حتي يصير لونه ذهبي
يرفع من الفرن وبحرص يرفع من الصاجات ويترك حتي يبرد.
ويرش بالسكر البودرة
وعيد سعيد
،،،

كحك العيد بالعجمية
****

كيلو دقيق – 2/1 كيلو سمن
من كوب لكوب ونصف ماء دافيء للعجن
قطعة خميرة بيرة فى حجم عين الجمل
زرة ملح – 2 معلقة ريحة كحك
سمسم – معلقة سكر

الطريقة

ننخل الدقيق في طبق غويط للعجن ..
نعمل حفره في النص نضع فيها السمسم
نقدح السمنه علي النار لغاية ما تتقدح كويس جدا
نحطها علي السمسم ونقلب بملعقه خشب او بالمقصوصة
لماتبرد نبس أو نفرك خليط الكعك بين الإيدين كويس قوي ..
حتي ينعم ويتشبع بالسمنه
-نخمر الخميره مع ملعقه صغيره سكر في شوية ماء دافئ
بعد أن تعلو وترتفع الخميره .. نعجن بيها اللكحك .. ونغطيها لتخمر حوالي ساعه
نشكل اللكحك كور صغيره ونحشيها إما بالعجميه أوالملبن أوأي نوع مكسرات مفضل
أو حتي بدون حشو وننقشها بالمنقاش أو القوالب الخاصه باللكحك ..
نخبزها ولما تبرد نرش عليها سكر بودره
وعيد سعيد
،،،

العجمية(1)

كوب عسل نحل
1ملعقه كبيره سمن
2ملعقه كبيره سمسم
الطريقة
2ملعقه كبيره دقيق
نسخن السمن فى مقلاية ثم نضع الدقيق
ويقلب لحد ما لونه يصفر نضيف له السمسم
تقلبيه وبعدين ا شيل المقلاية بعيد عن الناروابدء
اضيف العسل واحدة واحدة مع التقليب المستمر وبسرعة
ثم اضعه على النار مع التقليب لحد مايغلى وتتكون عجينة طرية
ماسكة نفسها ونضع ريحة الكحك و أي نوع مكسرات
(بندق – جوز – فسدق)ونتركه يبرد
ونعمل العجمية على هيئة كور فى حجم البندقة بقشرتها
ونحتفظ بها لحين الحشو بها
وعيد سعيد
،،،

العجمية (2)

نص كيلو عسل ابيض
ملعقة كبيرة سمن
2 معلقة كبيرة دقيق
ربع معلقة ريحة كحك
2 معلقة كبيرة سمسم

<u>الطريقة</u>

نسخن السمن فى مقلاية ثم نضع الدقيق
ويقلب لحد ما لونه يصفر نضيف له السمسم
تقليبه وبعدين ا شيل المقلاية بعيد عن الناروابدء
اضيف العسل واحدة واحدة مع التقليب المستمر وبسرعة
ثم اضعه على النار مع التقليب لحد مايغلى وتتكون عجينة طرية
ماسكة نفسها ونضع ريحة الكحك و أي نوع مكسرات
(بندق – جوز – فسدق)ونتركه يبرد
ونعمل العجمية على هيئة كور فى حجم البندقة بقشرتها
ونحتفظ بها لحين الحشو بها

،،،

كحك العيد بالخميرة الفورية

3 كوب دقيق مليان - كوب سمن سائح
4/3 كوب ماء او حليب دافيء
ملعقة سكر - ملعقة خميرة فورية
نص ملعقة ريحة كحك
زرة ملح
<u>الطريقة</u>
تتبع نفس طريقة الكحك بالبيكنج بودر

<u>ملحوظة</u>:
إذا كنتى عاوزة الكحك ناعم يبقى خلى مقدار السمنة 1 ونص كوب
عيد سعيد

،،

كحك العيد بالزبادى

كيلو دقيق
كوب سمن
كوب زبادى
باكو بيكنج بودر
2 معلقة ريحة كحك
زرة ملح
ماء للعجن

<u>الطريقة</u>
ينخل الدقيق ويضاف إليه ذرة الملح وريحة الكحك والبيكنج بودر
يضاف السمن ويقلب مع الدقيق لحد ما يختفى
نضرب الزبادى ويضاف الى الدقيق والسمن
ممكن نضيف ماء اذا لقيتى ان العجينة محتاجة لحد ما يكون عندك

عجينة طرية تشكل كور صغيرة ونضغط عليها قليلا
لتصبح دائرة صغيرة مرتفعة قليلا من الوسط وتنقش
او توضع فى قالب المخصص لأشكال الكحك وتوضع فى صوانى الخبز.
ثم تخبز فى فرن متوسط الحرارة
وتترك حتى تبرد تماما ويرش عليها السكر البودرة

عيد سعيد

.،،،

المعمول بالجوز

كيلو ونصف سميد - ثلاثة اكواب دقيق
نصف كيلو سمن - كوب سكر
نصف كوب من ماء الزهر
نصف كوب من ماء الورد
كوب ماء
2 معلقة كبيرة خميرة مذوبة في نصف كوب ماء دافيء
ملعقة صغيرة محلب ناعم
سكر ناعم للرش

حشو الجوز

نصف كيلو من الجوز
كوب من السكر
ربع كوب من ماء الورد

طريقة حشو الجوز:

ينظف الجوز ويفرم فرما ناعما
يضاف السكر الى الجوز ويخلط
يضاف ماء الورد الى الجوز والسكر ويخلط

الطريقة:

يوضع السميد في طبق كبير والسكر والمحلب ويخلط جيدا
يضاف السمن الى خليط السميد ويفرك السمن والسميد بين الكفين حتى يخلط جيدا
نضع ماء الورد وماء الزهر على خليط السميد ويخلط باطراف الاصابع بدون عجن
يغطى الطبق ويترك جانبا مدة (6)ساعات
تذوب الخميرة بالماء الدافيء وتترك مدة 20دقيقة
يرش السميد بماء الخميرة وكوب الماء
يفرك خليط السميد والماء بين الكفين مدة عشر دقائق ويترك
مدة ساعة بعد تغطيته
يفرك الخليط باليدين حتى يصبح متماسكا
تقطع عجينة المعمول حسب حجم القالب
توضع كل قطعة عجين في بطن الايد الشمال وتحفر باصبع الايد اليمين بحيث

نعمل تجويف داخل العجينة بالتساوي
تحشى بملعقة صغيرة من خليط الجوز ثم ترد اطراف العجينة فوق الحشو بخفة
توضع القطعة في قالب المعمول ويضغط عليها قليلا
تضرب حافة القالب على حافة الترابيزة علشان تقع المعموله
من القالب نرصص وحدات المعمول في صينية وتترك مدة ساعة
يحمى الفرن مدة ربع ساعة
يخبز المعمول مدة عشر دقائق حتى يصبح لون المعمول ذهبيا
بعد ان يبرد المعمول نرش السكر الناعم فوقه ويترك ليبرد.
،،

المعمول بالتمر

كيلو ونصف سميد - ثلاثة اكواب دقيق
نصف كيلو سمن - كوب سكر
نصف كوب من ماء الزهر
نصف كوب من ماء الورد
كوب ماء
2 معلقة كبيرة خميرة مذوبة في نصف كوب ماء دافيء
ملعقة صغيرة من محلب ناعم
سكر ناعم للرش

حشو التمر

نصف كيلو من التمر بدون نوى
اربع ملاعق طعام من السمن او الزبدة
رشة محلب ناعم

طريقة حشو التمر

يوضع اربع ملاعق كبيرة من الزبدة في وعاء على نار خفيفة
يضاف التمر الى الزبدة ويقلب على نار خفيفة
حتى يصبح طريا متماسكا يسهل عجنه
يرفع عن النار ويترك ليبرد
يعجن التمر مع المحلب ويقطع الى قطع صغيرة

الطريقة

يوضع السميد في وعاء كبير والسكر والمحلب ويخلط جيدا
يضاف السمن الى خليط السميد ويفرك السمن والسميد بين الكفين حتى يخلط جيدا
نضع ماء الورد وماء الزهر على خليط السميد ويخلط باطراف الاصابع بدون عجن
يغطى الوعاء ويترك جانبا مدة (6)ساعات
تذوب الخميرة بالماء الدافيءوتترك مدة 20دقيقة
يرش السميد بماء الخميرة وكوب الماء
يفرك خليط السميد والماء بين الكفين مدة عشر دقائق ويترك مدة ساعة بعد تغطيته
يفرك الخليط باليدين حتى يصبح متماسكا تقطع عجينة المعمول حسب حجم القالب
توضع كل قطعة عجين في بطن الايد الشمال وتحفر باصبع الايد اليمين بحيث

نعمل تجويف داخل العجينة بالتساوي
تحشى بملعقة صغيرة من خليط التمر ثم نلم اطراف العجينة فوق الحشو بخفة
توضع القطعة في قالب المعمول ويضغط عليها قليلا
تضرب حافة القالب على حافة الترابيزة علشان تقع المعمولة من القالب
نرصص وحدات المعمول في صينية وتترك مدة ساعة
يحمى الفرن مدة ربع ساعة
يخبز المعمول مدة عشر دقائق حتى يصبح لون المعمول ذهبيا
بعد ان يبرد المعمول يرش السكر الناعم فوقه ويترك ليبرد.
،،،

* ثانيا: البسكويت:

السابلية (بالكوب)

* * * * * * * * * * * *

3/4 كوب سمن- بيضة + معلقة صغيرة فانيليا
2 كوب دقيق - 2/1 كوب سكر
1/4 معلقة صغيرة بيكنج بودر
2 معلقة كبيرة كاكاو

للتجميل:

مربى _ شيكولاتة فارمسل _ مكسرات مفرومة ناعم
_ شيكولاتة خام زائبة فى حمام مائى

الطريقة:

نضرب السمن جيدا اضيف لها السكر و اضرب كويس
لحد ما المقدار ينعم
اضع البيضة و الفانيليا و اضرب لحد ما تختفى
اضع البيكنج بودر على الدقيق و اضيفة شوية شوية
للعجينة بالايدلحد ما تتكون عندك عجينة صالحة للتشكيل
نرش امامنا على الترابيزة دقيق و افرد العجينة بالنشابة
بتخانة 2/1 سم تقريبا وابدء بتقطيعها بقطاعة مدورة
او بكوب صغير من بتوع القهوة مش بتاع الشاى
ادهن صينية بالفرشاة بالسمن و ارصص فيها الدوائر
ادخلها الفرن متوسط الحرارة لحد ما تستوى
و دة فى حدود ربع ساعة لما تطلع اسيبها تبرد خالص

ملحوظة قبل الزواق_النهائى :

– 1ممكن نعمل نص العجينة ابيض زى ما هيا
و نعمل النص التانى با ضافة الكاكاو عليها عشان يبقى بالشيكولاتة
وكدة ممكن نلزق واحدة بيضاء مع واحدة بنى (حسب ما بتحبى)
-2ممكن بعد ما نفرد العجينة بالنشابة و نقطعها دوائر نسيب نصهم سليم زى ما هما
و النص التانى نخرمة بالنص بقطاعة تانية صغيرة (مثل كشتبان الخياطة)
ونلزق واحدة سليمة بواحدة مخرومة
نبدأ بعملية اللزق بالمربى ممكن نلزق واحدة سادة بواحدة بالشيكولاتة
وممكن نلزق اتنين بيض مع بعض
وممكن نلزق اتنين بالشيكولاتة مع بعض
وممكن نحط معلقة مربى على واحدة مقفولة و نلزق فوقها واحدة مخرومة
نلعب بالزواق زى مانتى عايزة
وممكن نحط بصابعنا مربى على طروف السابلية داير ما يدور
وننغطسها فى المكسرات او الشيكولاتة الفارمسل
و ممكن بعد ما نزوب الشيكولاتة الخام نحط المعلقة فيها
و ننزل منها سرسوب رفيع يعمل اشكال على وش السابلية
افكار التزيين مفتوحة ليكى زى ما انتى عايزة
وعيد سعيد

،،،

السابلية (بالكيلو)

****

2/1 كيلو سمن
4/3 كيلو دقيق
2 بيضة – فانيليا
فنجان شاى سكر بودرة
معلقة صغيرة بيكنج بودر

الطريقة

يضرب السمن جيدا ويضاف اليها السكر ونستمر فى الضرب
يضاف البيض و الفانيليا
نضع البيكنج بودر على الدقيق نضيف الدقيق مع العجن بالايد
لحد ما تتكون عندك عجينة صالحة للتشكيل
نرش امامنا على الترابيزة دقيق و افرد العجينة بالنشابة
بتخانة 2/1 سم تقريبا وابدء بتقطيعها بقطاعة مدورة
او بكوب صغير من بتوع القهوة مش بتاع الشاى
ادهن صينية بالفرشاة بالسمن و ارصص فيها الدوائر
ادخلها الفرن متوسط الحرارة لحد ما تستوى
و دة فى حدود ربع ساعة لما تطلع اسيبها تبرد خالص

ملحوظة قبل الزواق النهائى :

– 1ممكن نعمل نص العجينة ابيض زى ما هيا و نعمل النص التانى
با ضافة الكاكاو عليها عشان يبقى بالشيكولاتة وكدة ممكن
نلزق واحدة ببضاء مع واحدة بنى (حسب ما بتحبى)
-2ممكن بعد ما نفرد العجينة بالنشابة و نقطعها دوائر نسيب نصهم
سليم زى ما هما و النص التانى
نخرمة بالنص بقطاعة تانية صغيرة (مثل كشتبان الخياطة)
ونلزق واحدة سليمة بواحدة مخرومة
نبدأ بعملية اللزق بالمربى ممكن نلزق واحدة سادة بواحدة بالشيكولاتة
وممكن نلزق اتنين بيض مع بعض
وممكن نلزق اتنين بالشيكولاتة مع بعض
وممكن نحط معلقة مربى على واحدة مقفولة و نلزق فوقها واحدة
مخرومة نلعب بالزواق زى مانتى عايزة
وممكن نحط بصابعنا مربى على طروف السابلية داير ما يدور
وننغطسها فى المكسرات او الشيكولاتة الفارمسل
و ممكن بعد ما نزوب السيكولاتة الخام نحط المعلقة فيها
و ننزل منها سرسوب رفيع يعمل اشكال على وش السابلية
افكار التزيين مفتوحة ليكى زى ما انتى عايزة
وعيد سعيد
،،

لانكشير

2 معلقة كبيرة دقيق

2 معلقة كبيرة كورن فلور (نشا)

ربع ملعقه صغيرة بيكنج بودر

ملعقة صغيرة فانيليا

2 ملعقة كبيرة زبد

2ملعقة كبيرة سكر ناعم

بيضة واحدة– فانيليا

للتجميل : مربى – شيكولاتة فرمسيل – مكسرات محمصة مفرية

جوز هند ناعم – نقط الوان طعام صحية

الطريقة

ندعك السمن جيدا ثم نضيف له السكر وندعك كويس

ثم نضرب البيض ونضع علية الفانيليا
ننخل الدقيق والخميرة ونضع علية الكورن فلور ونقلبهم كويس
نضع البيض على السكر والسمنة ونخلط كويس
نضع الدقيق مع التقليب حتى تتكون عجينة متوسطة يسهل تشكيلها
نعمل العجينة كور صغيرة قد البندقة
نرصصهم فى صينية مدهونة ونترك بينهم مسافات
فى فرن متوسط الحرارة لحد ما تستوى
ونتركها تبرد ثم نلزق كل كورتين بالمربى
ونجمل الاجناب داير ما يدور بالشيكولاتة الفارمسيل او المكسرات
او نضع لون احمر على شوية جوز هند فحيحمر ونزوق بة الاجناب
او نضع لون اخضر على شوية جوز هند ونزوق بة الاجناب
ملحوظة: ممكن نقسم العجينة لجزءين او ثلاثة ونضع على كل جزء نقطة
واحدة من اى لون من الالوان الصحية ونضع على الجزء التانى
نقطة من اى لون تانى وهكذا وبعدين نشكل كور من كل لون
ونلزق كرة باللون الاحمر مثلا مع كرة باللون الازرق
او كرة باللون الاخضر مع كرة باللون الاصفر
وفى النهاية حتحصلى على لانكشير ملون مميز
وعيد سعيد
،،

الغريبة

كيلو دقيق
1/8كيلو سكر بودرة
بيضة – فانيليا
1/2كيلو سمن
1/2معلقة صغيرة ممسوحة بيكنج بودر
الطريقة:
نضرب السمن الاول لوحدة كويس
نضع علية السكر ونضربهم كويس مع بعض لحد ما يبقوا
زى الكريمة و لونهم يبقى ابيض نضع عليهم البيضة و الفانيليا
نضع البيكنج بودر على الدقيق و نضع الدقيق شوية شوية
على الخليط السابق الى ان تتكون عندنا العجينة
نشكلها على هيئة كور صغيرة ونضع فى منتصف كل كرة
اما قرنفلة تنغزيها فى العجينة مش حيبقى باين منها الا الوردة

اللى فوق – او نص فستقة – او نص لوزة مقشرة –
او ملبسة فضى اللى بتبقى مدورة زى الكرة و ناشفة و لونها فضى –
او واحدة صنوبر
نرصص الغريبة فى الصوانى و ندخلها الفرن و خلى بالك
ان لونها مش حيتغير انتى ابقى بصى عليها من تحت
حتلاقيها لونها اغمق شوية و مسك نفسة كدة خلاص تخرجيها من الفرن
ملحوظة :
بمجرد ما تطلع الغريبة من الفرن وهى سخنة تكونى مجهزة سكر بودرة
فى مصفاة صغيرة و تروحى رشة عليها مباشرة السكر البودرة وهى سخنة
فى الصينية و بالهنا و الشفا
ملحوظة : معظم الناس بتعمل الغريبة ببياض البيض فقط من غير الصفار لكن انا
بعملها بالبيضة كاملة و التجربة خير برهان
،،،

الغريبة

1كيلو دقيق
1كوب سكر ناعم
3كوب سمن مجمد
1بياض بيضه
فانيليا

الطريقة
نضرب السمن الاول لوحدة كويس
نضع علية السكر ونضربهم كويس مع بعض لحد ما يبقوا
زى الكريمة و لونهم يبقى ابيض نضع عليهم البيضة و الفانيليا
نضع البيكنج بودر على الدقيق و نضع الدقيق شوية شوية على
الخليط السابق الى ان تتكون عندنا العجينة
نشكلها على هيئة كور صغيرة ونضع فى منتصف كل كرة اما قرنفلة تنغزيها
فى العجينة مش حيبقى باين منها الا الوردة اللى فوق – او نص فستقة –
او نص لوزة مقشرة – او ملبسة فضى اللى بتبقى مدورة زى الكرة و ناشفة
و لونها فضى - او واحدة صنوبر
نرصص الغريبة فى الصوانى و ندخلها الفرن و خلى بالك ان لونها مش
حيتغير انتى ابقى بصى عليها من تحت حتلاقيها لونها اغمق شوية
و مسك نفسة كدة خلاص تخرجيها من الفرن
،،

بسكويت النوشادر

1كيلو دقيق
3/1 كيلو سكر
ربع كيلو سمنه
10بيضات

معلقة فانيليا
1ملعقه كبيره نوشادر
ملعقة بيكنج بودر
كوب حليب
الطريقه
نضرب البيض جيدا لحد ما يتخن
ندوب النشادر و البيكنج بودر فى الحليب
ثم نضعهم على البيض المضروب
نضع الدقيق على الخليط مع العجن حتى تتكون عجينة صالحة للفرد
نشكل العجينة بالمفرمة بالوش الخاص بالبسكويت على شكل اصابع
يدهن الوجة بالبيض وتخبز فى فرن متوسط الحرارة
وعيد سعيد
،،

بسكويت جوز الهند

2 كوب دقيق
4/3 كوب سمن
4/3 كوب جوز هند ناعم
1 بيضة + صفار بيضة
2/1 كوب سكر
معلقة بيكنج بودر
2 معلقة كبيرة حليب
زرة ملح – فانيليا
الطريقة
يضرب السمن جيدا ثم السكر كويس جدا مع بعض
يضاف البيض مع الفانيليا ويستمر فى الضرب
يضاف البيكنج بودر وجوز الهند الى الدقيق مع زرة الملح
يضاف الدقيق الى خليط السمن والبيض والسكر المضروب مع جوز
الهند والحليب تشكل العجينة افرديها بالنشابة و قطعيها دوائر
ضعيهم فى الصينية و دخليهم فرن متوسط الحرارة
حياخد السوى حوالى ربع او تلت ساعة
و عيد سعيد
،،

بسكوت عين الجمل
كوب سمنة
1 ونص كوب دقيق
2/1 كوب سكر بودرة

3 بيضات
فانيليا – بيكنج بودر
عين جمل مجروش
<u>الطريقة</u>
نضرب السمنة كويس جدا ثم نضع السكرالبودرة ونستمر فى الضرب
ثم نضع البيض والفانيليا ونضرب كويس قوىيضاف البيكنج بودر للدقيق
ويضاف الدقيق للخليط وتعجن عجينة متوسطة الليونة
نشكل العجينة وتوضع فى الصينية
وتخبز فى فرن متوسط الحرارة
وعيد سعيد
،،

بسكوت البندق
2 ونص كوب سمنة
2 كوب سكر بودرة
6 كوب دقيق
1 زلال بيضة
بيكنج بودر
الطريقة
نضرب السمنة كويس جدا ثم نضع السكرالبودرة ونستمر فى الضرب
ثم نضرب بياض البيض جيدا ويضاف للسمن
يضاف البيكنج بودر للدقيق ويضاف الدقيق للخليط وتعجن عجينة متوسطة الليونة
نشكل العجينة ويدهن الوش بالبيض وترش بالبندق المجروش ثم تخبز فى فرن متوسط الحرارة
وعيد سعيد
،،

بسكويت اللوز
بياض 2 بيضة
2/1 فنجان كورن فلور
2/1 فنجان سكر
3 معالق لوز مطحون
4/1 معلقة خل
الطريقة
اضرب بياض البيض جيدا ثم اضع السكر و يضرب جيداجدا
ثم يضاف الكورن فلور ثم معلقة الخل ويضرب جيدا
ثم يضاف اللوز المطحون وتشكل العجينة على هيئة اصابع
يدهن الوش بصفار بيض وتدحرج على شرائح اللوز
وتخبز فى فرن متوسط الحرارة لحد مايستوى ويحمر اللوز
وعيد سعيد

،،،

بسكوت لوز بالسميد

المقادير:
3 أكواب دقيق
كوب سميد ناعم
رشة ملح
كوب زبدة
، 8 ملاعق كبيرة سكر ناعم،
بيضة
ربع كوب لوز مقشر.

الطريقة
انخلي الدقيق والسميد والملح وضعيه في طبق غويط
ثم أضيفي الزبدة والسكر واعجني جيدا
ثم أضيفي البيضة وكملى العجن
افردي العجينة وقطعيها إلى دوائر صغيرة ورشي عليها اللوز
ثم صفيها في صينية مدهونة بالزبدة وأدخليها فرن متوسط الحرارة
لمدة نص ساعة تقريبا
وعيد سعيد
،،،

بسكويت البرتقال

المقادير
1و 3/4 كوب دقيق
3/4كوب سكر بودره
ملعقة كبيرة بشر برتقال
1/3كوب سمن
2بيضه
عصير برتقال للعجن
ملعقة سكر سنترفيش للوجه
بياض بيضه لدهان الوجه

الطريقة:
-1ينخل الدقيق ويضاف إليه البيكنج بودر
-2يخفق السمن ويضاف إليه السكر مع التقليب المستمر حتى يسير خفيفا
-3يضرب البيض ويضاف إليه الفانيليا وبشر البرتقال ويضاف إلى السمن والسكر مع التقليب المستمر
-4يضاف الدقيق ثم يقلب جيدا ويضاف قليل من عصير البرتقال إذا احتاج الأمر
-5تفرد العجينة على دقيق وتقطع بأشكال البسكويت المختلفة وتدهن بالبيض وترش بالسكر وتدخل الفرن

وعيد سعيد
،،

بسكويت القرفة

كيلو دقيق
2 ملعقه صغيره بيكنج بودر
نص كيلو زبده
ربع كيلو سكر
2بيضه
1ملعقه كبيره قرفه
الطريقة
في طبق غويط نضع
الدقيق والقرفه والبيكنج بودر والسكر ونقلبهم مع بعض
ثم نضع الزبده عليهم ونفركها بأطراف الأصابع
حتي تختلط جميع المكونات مع بعضها
نعجن بالبيض المضروب فقط حتي تتكون عجينه
يسهل فردها علي الرخامه
نستعمل قطاعه للعجين بشكل مناسب ..
ونضع قطع البسكويت في صينيه مدهونه بالسمن
أو زيت الذره
نخبزها في فرن متوسط الحراره .
و عيد سعيد
،،،

بسكويت بالقرفة والمكسرات

ربع كيلو دقيق
75 ج زبدة
75 ج سكر بودرة
2 بيضة
نص كوب حليب
3 معالق كبيرة عسل نحل
2 معلقة صغيرة قرفة ناعمة
بشر ليمونتين
50 ج لوز او بندق مقشر
10 ج بيكنج بودر
الطريقة
نسيح الزبدة ونخلطها بالعسل والسكر البودرة
نضربهم مع بعض ونضيف لهم البيض
ننخل الدقيق مع القرفة والبيكنج بودر

ثم نضيف له اللوز او البندق المفرومين ناعم
وبشر الليمون نضيف الحليب بالتبادل مع خليط الدقيق الى
خليط الزبدة والعسل ونعجن كويس لحد ما تتكون معانا العجينة
نفرد العجينة ونخليها بسمك نص سم ونقطعها باشكال حسب الرغبة
بقطاعة البسكويت او دوائر بالكوب
نرصصه فى صينية مدهونة بالزبدة وندهن وش البسكوت
بالبيض المضروب وندخلة فرن متوسط الحرارة
لمدة خبز 10 دقايق تقريبا
وعيد سعيد

العدلية

كوب زبدة
كوب سكر (ناقص شوية)
بياض بيضة
فانيليا
نص معلقة بيكنج بودر
2 ونص كوب دقيق
سمسم

الطريقة

نضرب الزبدة والسكر كويس نضرب بياض البيض كويس
نضيفه للسكر والزبدة نضع البيكنج بودر على الدقيق
نضع الدقيق على المقدار نفرد العجينة ونرش على وشها
السمسم ونبطط بأيدنا علشان السمسم يمسك فى العجينة
نقطعها اصابع بالسكينة مثل المنين وندخله الفرن
بتبقى طعم الغريبة
وعيد سعيد

،،،

بسكوت السويسرول

المقادير:
كوب زبدة طرية
ثلاثة أرباع كوب سكر
بيضة
2 كوب ونصف دقيق
نصف ملعقة صغيرة فانيليا
نصف ملعقة صغيرة بيكنج بودر

ملعقة صغيرة بودرة كاكاو.

الطريقة :

اضربى الزبدة في الخلاط حتى يصبح لونها ابيض
ثم اضيفي لها السكر والبيضة والفانيليا واضربى جيدا
اثناء ذلك اخلطي الدقيق مع البيكنج باودر ثم اضيفيه الى الخلاط بالتدريج
حتى تتكون عجينة متماسكة خذي العجينه وضعيها في الثلاجة لمدة 10 دقائق.
اقسمي العجينة الى قسمين: قسم اتركيه جانبا
والقسم الآخر اضيفي له الكاكاو واعجنيه مرة أخرى
افردي العجينة الأولى على شكل مستطيل وافردي العجينة الثانية على شكل مستطيل
واخيرا ضعي الثانية على الأولي ولفيها مثل السويس رول
ثم قطعيها دوائر رفيعة.
رصصى البسكويت في صينية مدهونة وادخليها فرن متوسط الحرارة لمدة ربع ساعة
وعيد سعيد

بسكويت الفانيليا

المقادير:

كوب زبدة
2كوب دقيق
صفار 3 بيضات
معلقة صغيرة فانيليا
كوب سكر بودرة

الطريقة:

ننخل الدقيق و نحط علية 3/4 كمية السكر
نضع الزبدة على الدقيق و نخلطهم كويس مع بعض لحد ما تشعرى ان
الدقيق كله بقى فية زبدة نضرب بالشوكة صفار البيض
مع الفانيليا ونضعهم على خليط الدقيق و نعجنهم كويس قوى
بأيدنا وبسرعة علشان حرارة ايدك ما تزوبش الزبدة
غطى العجينة بكيس نايلون و حطيها فى الثلاجة 3 ساعات
تطلعيها من الثلاجة و تفرديها بالنشابة و تشكليها زى ما انتى عاوزة
بقطاعة البسكوت او تعملى صوابع صغيرة و تلفيها على هيئة هلال او
على هيئة دوائر و تضعيه فى صينية مدهونة خفيف وتدخلية فى فرن
متوسط الحرارة لحد ما تلاقى لونة بقى اصفر دهبى علشان ما ينشفش منك
و تقريبا حوالى 10 دقائق لما يطلع من الفرن
وهو ساخن رشى علية بالمنخل باقى السكر اللى احنا شايلينة (الربع كوب)
و عيد سعيد

،،،

بسكويت اليانسون

كوب زيت ، كوب سمن

8بيضات + 2 صفار بيض

1 4/1كيلو دقيق

1 2/1كوب سكر بودرة

3معالق كبيرة يانسون صحيح و محمص

1معلقة شاى بيكنج بودر

2/1 معلقة شاى نشادر _ فانيليا

الطريقة:

فى الخلاط نضرب الاول الزيت شوية

ثم نضع علية السمن و يضرب قليلا مع الزيت

نضع عليهم السكر و يضرب

نضيف البيض واحدة واحدة مع الفانيليا ونضربهم شوية

اضع اليانسون و اضرب شوية

اضع البيكنج بودر و النشادر على الدقيق

اضيف الدقيق للمقدار

و اخلط كويس بايدى كلة مع بعضة

ادهن صينية بالزيت

وابدء اعمل قطعة من العجينة على هيئة رغيف فينو
و اترك مسافة فى الصينية بين كل رغيف و رغيف
ادخلهم الفرن لحد ما يستوا فى حرارة متوسطة
اطلعهم من الفرن و ابدء فى تقطيع كل رغيف بالعرض بالسكينة
على هيئة شرايح رفيعة ارصص هذة الشرايح فى الصينية تانى
و ادخلهم الفرن لحد ما يحمر وجهها
و عيد سعيد
،،،

بسكويت الزبيب

باكو زبدة (113ج)الا معلقة
4 بيضات
ربع كيلو دقيق
معلقة صغيرة بيكنج بودر
100 جرام سكر
زرة ملح
زبيب
الطريقة
ننضف الزبيب ونغسله ونشفة

نضرب الزبدة مع السكر لحد ما يبقوا زى القشدة
ثم نضع البيض ونضرب كويس لحد ما يتخن الخلبط تقريبا
ننخل الدقيق مع البيكنج بودر والملح ويضاف الزبيب
نضع الزبيب ثم نضيفهم الى المقدار
نعجن العجينة شوية باليد لحد ما تتكون عجينة
متجانسة نغطيها ونسيبها لمدة ربع ساعة
نفرد العجينة ونقطعها مستطيلات
وندهن وش العجينة بالبيض المضروب
وندخلها فرن متوسط الحرارة
مش اكتر من عشر دقايق
وعيد سعيد
،،

بسكويت بالعسل

50 جرام عسل ابيض
50 جرام سكر بودرة
2 بيضة
معلقة صغيرة قرفة ناعمة
150 ج دقيق
الطريقة
نضرب البيض مع السكر والعسلوالقرفة لحد
ما يتخن الخليط
ننخل الدقيق ونضيفة للخليط بس بالتدريج
نعجنة بالرحة لحد ماتبقى العجينة ناعمة وطرية
نغطى العجينة ونسيبها حوالى ربع ساعة
نعمل العجينة اسطوانه قطرها حوالى 5 سم
وسبيها فى الثلاجة لحد ما تجمد
وبعدين نقطعها الى دواير سمكها نص سم
نخبزها فى فرن ساخن حوالى ربع ساعة
وعيد سعيد
،،

شكلمة اللوز

ثمن كيلو لوز مقشر
ثمن كيلو سكر بودرة
بياض 4 بيضات
كيس فانيليا

لوز مقشر او فواكة مجففة
الطريقة
يقشر اللوز ويفرم
نضيف له السكر وبياض البيض شوية شوية
لحد ما تتكون عجينة طرية
ثم نضع الفانيليا
نبطن صاج الفرن بورقة زبد مدهونة بالزبد ومرشوشة بالدقيق
نضع العجينة فى الكيس بالقمع ونشكلها ونضع فى كل واحدة
كريز مسكر او لوز تخبز فى فرن هادىء
فور خروجها من الفرن نلمعه بقليل من اللبن المحلى بالسكر
وعيد سعيد
،،،

بسكويت بالكريمة

كوب دقيق
نص كوب زبدة
معلقة سكر بودرة
بيضة
معلقة كبيرة كريمة طازجة
زرة ملح
الطريقة
نضع الدقيق فى طبق غويط
نعمل حفرة فى الدقيق ونضع فيها كل المقادير
ونخلطهم كويس لحد ما المقادير تتماسك مع بعض
نغطى العجينة ونتركها حوالى ساعة
نقطع العجينة الى قطع فى حجم البيضة
ثم نكور كل قطعة باليد الى كورة
نرصصها فى صينية مدهونة بس يكونوا متباعدين عن بعض
ادهن ايدى بالدقيق واضغط على كل واحدة بحيث تكون سمكها 2 سم
نغطيها ونسيبها تانى حوالى نص ساعة
ندهن سطحها بالبيض ثم ننقش وشها بظهر الشوكة
ندخلها فرن ساخن تقريبا 10 دقايق
عيد سعيد
،،،

• ثالثا: البيتيفور :

بتى فور ناعم

1 و 4/1 كيلو دقيق
4/3 كيلو زبدة
4/1 كيلو سكر بودرة
4 بيضات كاملة + صفار 4 بيضات
فانيليا
ربع معلقة بيكنج بودر

الطريقة

نضرب الزبدة كويس جدا لحد ماتنعم
ثم يضاف لها السكرونستمر فى الضرب لحد ماتبيض
يضاف البيض والفانيليا الى الزبدة والسكروتدعك جيدا جدا
بإستعمال اليد نعجن بالدقيق المضاف له البيكنج بودر
نشكل البيتي فوربالقمع على هيئة وردات مدورة او وردات بالطول
او بالماكينة ويخبز في الحال
-لو أردنا عمل بيتي فور بالكاكاو نضيف للدقيق2 ملعقة كاكاو
و ننقص 2ملعقة دقيق منه
بعد ما يطلع ويبرد نزوقة بأفكار كتير زى مثلا نلزق
واحدة الشيكولاته مع واحدة بيضاء او نلزق كل اتنين ابيض مع
بعض ونزوقهم بالشيكولاتة السايحة او نلزق اتنين بالشيكولاتة ونزوقهم
بالشيكولاتة البيضاء
عيد سعيد

،،

أصابع البتى فور

2 كوب دقيق – كوب سكر
أصبع زبده 113ج
نص ملعقة صغيرة بيكنج بودر
بيضتان - ملعقتان شوكولاتة بودرة
مربى – فستق مطحون للزينة

الطريقة

ينخل الدقيق والبيكنج بودر
-يخفق السكر والزبده حتى يصبح مثل الكريمة
-يضاف البيض للخليط السابق ويخلط
-تضع المقادير الجافة وتعجن
وتقسم العجينة إلى قسمين
ثم تضع على قسم الشوكولاته والقسم الآخر سادة
تشكل بماكينة البسكويت او بالقمع على هيئة أصابع
وتخبز في فرن هادى حتى تحمر من الأسفل

بعد أن تبرد الأصابع يؤخذ أصبع سادة
ويدهن بالمربى ويلصق فيه أصبع الشوكولاته
ويضع على الأطراف الفستق المفروم
عيد سعيد

،،

عيد سعيد وكل عام وانتم بخير